

Liste de contrôle à l'usage du cultivateur (critères d'évaluation mesure)

Nom de l'entreprise:

Date:.....

Signature:

GÉNÉRALITÉS

Rubrique	Mesure à prendre par le cultivateur	Appliquée	
		Oui	Non
Autoévaluation	1. Remplir chaque année, avant le contrôle de l'entreprise, la liste d'autoévaluation (date et signature).	☐	☐
Machines	2. Utilisation de machines bien entretenues et propres pendant la culture, la récolte, le transport, la conservation et la livraison. Ces machines ne doivent pas présenter de fuites ni d'éléments (morceaux de verre) détachés. En cas de contact direct entre l'huile de machine et le produit, utiliser de l'huile comestible.	☐	☐
	3. Il est interdit d'utiliser des machines qui ont été en contact avec des pommes de terre OGM pendant la culture, la récolte, le transport, la conservation et la livraison.	☐	☐
Traçabilité	4. Enregistrement précis des coordonnées de la parcelle (consignation de l'emplacement de la parcelle). Indiquer clairement quelles parcelles sont susceptibles de recevoir le certificat VVA.	☐	☐
	5. Établir l'identité des parcelles/lots lors du stockage (label, plan de l'entrepôt, code)	☐	☐
	6. Conserver pendant au moins 3 ans tous les enregistrements de culture et de conservation nécessaires au contrôle du certificat VVA, ainsi que les rapports des contrôles et des certificats.	☐	☐
	7. Ne pas stocker ensemble les lots qui ne répondent pas aux critères du certificat VVA, mais les conserver séparément.	☐	☐
	8. Le cultivateur est responsable et veille au chargement de la bonne parcelle/du bon lot.	☐	☐
	9. A chaque changement de parcelle/lot, enlever tous les tubercules des appareils de chargement/déchargement (courroies de transport, etc.).	☐	☐
	10. Enregistrement des lots livrés (date, acheteur).	☐	☐
Calamités	11. Conserver les bons d'achat et/ou les factures des plants, des produits phytosanitaires, des engrais et des biocides.	☐	☐
	12. Enregistrement obligatoire, envoi et signalement à l'acheteur en cas d'incendie, d'accident ou de découverte éventuelle de verre, d'huile, de produits chimiques, d'organismes de quarantaine, d'autres matériaux étrangers et/ou d'OGM y compris l'enregistrement de la manière dont les mesures de correction ont été prises. Fournir immédiatement des informations sur le lot à l'acheteur sur sa demande. De plus, en cas de constatation de produits nocifs ou inappropriés, la calamité doit être signalée auprès de la VVA. Voir l'indicateur sur www.vva.nl . Le cultivateur en est responsable. A partir de votre administration, vous êtes en mesure de fournir des informations sous 4 heures (après contact verbal), sur l'origine d'un lot livré (ou d'une partie) et d'autres parties éventuelles de ce lot d'origine (acheteur, date, quantité). En cas de vente comme aliment pour animaux, la calamité doit également être signalée auprès du Groupement Interprofessionnel Aliments du bétail. Pour les producteurs étrangers, les calamités doivent être signalées auprès des instances locales agréées.	☐	☐
Sous-traitance	13. En cas de sous-traitance, le travailleur agricole ou le sous-traitant doit être: (le cultivateur doit en avoir une copie) -en possession d'un certificat (VKL/VBL), ou: -en possession d'un certificat de sécurité alimentaire pour les pommes de terre (VVA) ou GLOBALGAP, ou : -être contrôlé par une instance de contrôle VVA.	☐	☐

CULTURE

Rubrique	Mesure à prendre par le cultivateur	Appliquée	
		Oui	Non
Parcelle	14. Culture uniquement autorisée sur des parcelles qui n'ont pas été polluées, ces 3 dernières années par des substances non autorisées officiellement. Enlèvement obligatoire des polluants (morceaux de verre, plastique, etc., notamment le long des voies publiques). En cas de doute : analyse du sol.	☐	☐
	15. La stramoine (<i>Datura stramonium</i>) doit être retirée de la parcelle à la main.	☐	☐
	16. La distance minimale d'un champ expérimental d'OGM est de 10 mètres.	☐	☐
	17. Interdiction de cultiver sur des parcelles où des pommes de terre OGM ont été cultivées ces 4 dernières années.	☐	☐
Intrants	18. N'utiliser que des plants agréés officiellement.	☐	☐
	19. Interdiction de cultiver des variétés OGM.	☐	☐
Fertilisation	20. Suivre les conseils de fertilisation (de préférence à l'aide de résultats d'analyse).	☐	☐
	21. N'utiliser sur la parcelle que des améliorateurs pourvus d'un certificat ou le rapport d'analyse que le produit satisfait aux dispositions de la loi sur les engrais et est pratiquement exempt de verre. Les déchets biodégradables/compost doivent être certifiés selon la marque de vérification « Compost approuvé », à moins que l'analytique ci-dessus couvre jusqu'à 1000 tonnes de compost frais et le respect du verre standard. Norme pour le verre : 0,2 % maximum (m/m), sur substance sèche) avec un calibre minimal de 2 mm et un calibre maximal de 20 mm.	☐	☐
	22. Ne pas utiliser de boues d'égout pour la fertilisation organique.	☐	☐
	23. Stocker les engrais conformément à la législation nationale et locale.	☐	☐
	24. Ne pas stocker les engrais avec les produits phytosanitaires.	☐	☐
	25. Utilisation exclusive d'engrais légalement autorisés.	☐	☐
	26. Utilisation d'un épandeur bien réglé, propre et en bon état de marche. Effectuer un calibrage tous les ans (contrôle du bon fonctionnement, réglage et répartition), et enregistrer la date. Le calibrage peut être effectué par le cultivateur ou par un tiers.	☐	☐
Protection phytosanitaire (y compris traitement des plants)	27. Tenir à jour l'enregistrement des engrais (1 x par semaine).	☐	☐
	28. Le responsable technique (agriculteur et/ou accompagnateurs de culture) dans le domaine de la protection sanitaire, doit pouvoir prouver sa compétence (par ex. par une licence de pulvérisation) et justifier l'utilisation de produits phytosanitaires (par ex. par une licence de pulvérisation). Dans le cas contraire, une licence de pulvérisation est obligatoire (pour les Pays-Bas).	☐	☐
	29. Le stockage des produits phytosanitaires doit être conforme à la législation nationale et locale.	☐	☐
	30. Utiliser un pulvérisateur bien réglé, propre et en bon état de marche (pulvérisateur homologué et licence de pulvérisation). Respecter le délai d'homologation (justificatif). Dans les pays non soumis à l'homologation, calibrer chaque année (enregistrer la date). Date=.....	☐	☐
	31. Ne pas dépasser le dosage ni le nombre d'applications indiqués sur l'étiquette.	☐	☐
	32. N'utiliser que des substances légalement autorisées.	☐	☐
	33. Tenir compte des délais de sécurité.	☐	☐
Chasse au gibier	34. Tenir l'enregistrement à jour (y compris l'indication de la date de la récolte en raison des délais de sécurité : 1 fois par semaine).	☐	☐
	35. Chasse interdite si le plomb risque de se retrouver dans le produit.	☐	☐
Utilisation de l'eau	36. N'utiliser que de l'eau de pluie ou de l'eau d'arrosage de bonne qualité. Consulter en cas de doute un rapport d'analyse.	☐	☐

RÉCOLTE et/ou ENGRANGEMENT en cas de conservation dans les entrepôts de l'exploitation

Rubrique	Mesure à prendre par le cultivateur	Appliquée	
		Oui	Non
Machines à récolter et à engranger et transport depuis la parcelle.	37. Présence obligatoire d'une bâche sur la benne en cas de menace de pluie.	☐	☐
	38. Pas d'éléments étrangers au produit dans les moyens de transport (utiliser des bennes, caisses propres, etc.)	☐	☐
	39. Ne pas utiliser de moyens de transport/stockage endommagés (caisses, etc.).	☐	☐

STOCKAGE et CONSERVATION DANS LES ENTREPÔTS DE L'EXPLOITATION

Rubrique	Mesure à prendre par le cultivateur	Appliquée	
		Oui	Non
Lieu de stockage	40. Stocker uniquement dans des lieux de stockage propres (locaux propres toute l'année exempts de pollution).	☐	☐
	41. Le local de stockage doit être bien entretenu (pas de planches cassées, matériau d'isolation, etc.)		
	42. Le lieu de stockage doit être séparé du lieu de stockage des machines/atelier, Sauf si la pollution des parois et du sol est évitée (par ex. couvrir à l'aide d'une toile ou de plastique ; dans le cadre d'additifs, un emballage intact suffit également).		
	43. Les animaux (domestiques) ne doivent pas pouvoir entrer dans l'entrepôt ou s'y nicher.		
	44. Empêcher les déjections d'animaux (domestiques) et d'oiseaux sur le produit, notamment par le grillage devant les vasisas		
	45. Ne pas stocker dans des locaux/caisses où des pommes de terre OGM ont été stockées pendant la même campagne.		
	46. Ne jamais stocker dans le même local des produits phytosanitaires ou des engrais.		
Parasites	47. Stocker les déchets (par ex. matériel de conditionnement, restes) et les substances dangereuses de telle sorte que le produit ne soit pas pollué.	☐	☐
	48. Eviter de la vermine et des animaux (domestiques) et des oiseaux (empêcher les excréments et les nids) au niveau du produit dans l'espace de stockage par une protection adéquate par ex. verrouiller les accès, pas d'oiseaux au-dessus des lots, pas d'animaux domestiques dans le produit, placer un grillage devant les volets de rentrée et de sortie, etc. Installez si nécessaire des boîtes appât contre la vermine (à des endroits sécurisés). Evitez le contact entre le produit et les moyens d'extermination de la vermine.		
Antigerms	49. Suivre la posologie et le mode d'emploi sur l'étiquette de l'antigerme. Sur le plan de l'utilisation de procédés pouvant inhiber la germination, le responsable technique (producteur et/ou guide en culture) doit être capable de prouver sa compétence (comme par exemple avec la licence d'utilisation de produits chimiques) et de pouvoir appuyer l'utilisation de procédés pouvant inhiber la germination. La licence d'utilisation de produits chimiques (pour les Pays-Bas) est obligatoire. Dans le cas où la licence n'est pas disponible, le responsable technique devra être en mesure de prouver son expérience	☐	☐
	50. Tenir à jour l'enregistrement des antigerms utilisés.		
Climatisation	51. Veiller à une climatisation optimale. (Veiller à la bonne température de l'eau des humidificateurs d'air).	☐	☐
Appareils de réchauffement	52. N'utiliser que des appareils de réchauffement bien réglés, bien installés et bien entretenus (ne pas placer sur/au-dessus du produit).	☐	☐
	53. N'utiliser que des combustibles qui conviennent au séchage, au réchauffage des produits.	☐	☐
Lampes au-dessus du produit	54. Plaque de protection, lampes incassables ou housse de protection là où les pommes de terre sont transformées ou conservées.	☐	☐
Thermomètre dans le produit	55. Interdiction d'utiliser des thermomètres au mercure et/ou en verre dans ou au-dessus des pommes de terre.	☐	☐
Lumière du jour directe	56. Pas de lumière du jour directe au-dessus du produit	☐	☐
Appareils de refroidissement	57. Bon entretien des appareils de refroidissement, plaque de protection audessus du produit (rapport d'homologation STEK).	☐	☐

CHARGEMENT et/ou LIVRAISON

Rubrique	Mesure à prendre par le cultivateur	Appliquée	
		Oui	Non
Éléments étrangers	58. Disposer d'une capacité suffisante pour éliminer les éléments étrangers et les tubercules verts à la livraison.	☐	☐
Délais de sécurité	59. Respecter strictement les délais de sécurité (délais d'attente) en cas d'utilisation de produits phytosanitaires.	☐	☐
Transport	60. Si le transport est effectué par le producteur lui-même : nettoyer les moyens de transport après le transport de : a. matières premières pour le fourrage : balayer b. terre/pierres : nettoyer à l'eau (haute pression) c. engrais chimique : nettoyer à l'eau d. produits emballés : balayer e. engrais de volaille ou de cheval sec, empilable : après nettoyage et désinfection f. Engrais humide : nettoyage et désinfection et autorisation après contrôle externe par une instance d'inspection accréditée ISO 17020.	☐	☐
	61. Si le transport est effectué par des tiers: Le transporteur doit être en possession d'un certificat GM B4.1 et peut prouver qu'il satisfait aux critères (copie du certificat).	☐	☐